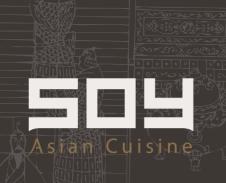


## قائمة طلبات المطعم DINE-IN MENU



SOY هو طريقة فريدة لتقديم أفضل الأطباق الآسيوية العصرية في جو فائق الجمال.

خبرتنا في تقديم الأطعمة متعددة ونقدم مجموعة من الأطباق الشرق آسيوية المثيرة والمميزة بأيدي طهاة آسيويين مهرة.

كل طبق من الأطباق المقدمة لافت للنظر ومميز ومحتوياته تنافس مظهره.

طريقة عملنا ببساطة هي التأكيد والمثابرة على كل مايتعلق بالجودة واستخدام أفضل المكونات المتوفرة وتقديم ألذ وأشهى الأطباق.

SOY is unsurpassed way of dining, serves the best contemporary Asian cuisine in gorgeous environment.

Our dining acquaintance is diverse, mix of exciting East-Asian culinary put forth by our fine Pan-Asian chefs.

"Every serving dish is extremely striking and has the content to contest the look"

Our philosophy is quite simple, be absolutely persistent in all attitudes regarding quality, buy only the best ingredients obtainable – present the most delicious and appetizing dishes.

## SUSHI A LA CARTE

### NIGIRI / SASHIMI ( 3 PIECES )

MAGURO (Tuna) 110/65 cal.	40
SAKE (Salmon) 154/109 cal.	45
KANI ( Crab stick ) 175/20 cal.	45
HAMACHI (Yellow tail) 154/109 cal.	45
UNAGI ( Eel ) 118/173 cal.	50
EBI ( Shrimp ) 109/66 cal.	45

MAKI SUSHI ROLLS ( 6 PIECES )	
CALIFORNIA ROLL 226 cal. Crab stick, avocado and cucumber	60
SPICY SALMON ROLL 225 cal.	60
SUNSET ROLL 306 cal. (x) Prawn tempura, asparagus and crab stick mix	60
VOLCANO ROLL 315 cal. (*) Fresh salmon, tempura flakes, spicy Japanese mayonnaise, and teriyaki sauce	75
PRAWN TEMPURA ROLL 182 cal. Boiled shrimp, prawn tempura, thousand islands dressing and teriyaki sauce	60
SALMON SKIN ROLL 251 cal. (x) Salmon skin, crab stick, cucumber and smoked eel	65
FLYING SALMON ROLL 245 cal. (x) Crab stick mix and fresh salmon	70
LONG ISLAND ROLL 236 cal.  Prawn tempura, cream cheese, boiled shrimp and avocado	65
DRAGON ROLL 277 cal. Prawn tempura, smoked salmon, teriyaki sauce and Japanese mayonnaise	75
CRAZY ROLL 242 cal. Tempura flakes, crab stick, cabbage and spicy Japanese mayonnaise	55
BLACK DRAGON ROLL 280 cal. Fresh tuna, tempura flakes, smoked eel and avocado	65
CRUNCHY SHRIMP ROLL 242 cal. Boiled shrimp, tempura flakes and cream cheese	65
CATERPILLAR ROLL 292 cal. Prawn tempura, smoked eel, cream cheese, asparagus and avocado	65
THE OMG ROLL 277 cal. (*) Prawn tempura, cream cheese and smoked salmon	70

### ناحيري/ساشيمي (٣قطع)

	الهاري ١٠ ساسيمي ( ١٠ ١٠ ١٠)
٤.	ماچورو ( تونة ) ۱۱۰/۱۰ س.ج.
٤٥	ساكي ( سلمون ) ۱.۹/۱۵٤ س.ج.
Εσ	کاني (شرائح السلطعون) ۲۰/۱۷۵س.م.
٤٥	هاماتشي ( يلو تيل ) ۱،۹/۱۰۶س.م.
٥.	اوناچي ( ثعبان البحر ) ۱۷۳/۱۱۸ س.ج.
٤٥	إيبي (قريدس)۱۸/۱۹ س.م.
	ماكي سـوشي رول (٦ قطع )
٦.	كاليفورنيا رول ٢٢٦س.ح. شرائح السلطعون، أقوكادو مغ الخيار
٦.	سپايسي سلمون رول ه٢٦ س.ج. 火 سلمون طازج مع المايونيز الياباني الحار

7.	سلمون طارج مع المايونيز الياباني الحار
٦.	سنست رول ۳۰٦ س.ج. 🏽 🗴 قریدس التمپورا، الهلیون، مغ شرائح السلطعون
Vo	قولكينو رول ٣١٥ س.ج. ﴿ سلمون طازج، رقائق التمپورا، مايونيز ياباني حار مع وصلصة الترياكي
_	پرون تيمپورا رول ۱۸۲س.ع. قريدس مسلوق، قريدس التمپورا، صلصة الثاوزند آيلند،

٦.	مع صلصة الترياكي
حر المدخن م	سلمون سكن رول ٢٥١س.ج. 🏿 جلد السلمون، شرائح السلطعون، خيار، مع ثعبان الب
٧.	فلاينچ سلمون رول ه٢٤س.ج. 🏿 شرائح السلطعون، مغ السلمون الطازج
	لـونچ آیلند رول ۲۳۱س.م.
	قريدس التمپورا، جبنة كريمة، قريدس مسلوق
٦٥	مع الأڤوكادو

	دراچون رول ۲۷۷ س.ح. قریدس التمپورا، سلمون مدخن، صلصة التریاکی مع المایونیز
Vσ	الياباني الحار
	- کریزي رول ۲۶۲ س.م.
	رقائَقُ التَّمْيورا، شَراثُح السلطعون، ملغوف مع المايونيز البلانيا المالي

	لاك دراچون رول ۲۸۰س.ع.
٦٥	ُونة طازجة، رقائق التمپورا، ثعبان البحر المدخن مع الأڤوكادو
	کرنشي شرمپ رول ۲۶۲ س.ج.

	كرنساي سرفيپ رول ۱۶۱س.خ.
٦٥	قريدس مسلوق، قريدس التمپورا، جبنة كريمة
	کترپیلر رول ۲۹۲ س.ح.
	قبيون التحيوبا أأعيان البويالحوف وينقكب قرجليون

مع الأڤوكادو

	ذا أو إم جي رول ۲۷۷س.م.
٧.	قريدس التمَّپورا، جبنة كريمة، مع السلمون المدخن

٦o

# SUSHI A LA CARTE

# سوشي حسب الطلب

### MAKI SUSHI ROLLS (3 PIECES)

,	
TROPICAL ROLL 141 cal. Prawn tempura, mango, Japanese mayo, avocado, cucumber and eel sauce	45
GARDEN ROLL 171 cal. (*) Prawn tempura, avocado, lettuce, tongarashi and cream cheese	40
FUTO FIREBALL ROLL 182 cal. (*) Crab stick, cucumber, avocado, fresh salmon with spiced sriracha sauce	40
BUTTERFLY ROLL 160 cal. Lettuce, boiled shrimp, avocado, crab stick mix, Japanese mayonnaise and eel sauce	40
ICEBERG ROLL 158 cal. (*) Fried tempura, crab stick mix and wasabi Japanese mayo	35
RED SEA ROLL 176 cal. Crab stick, boiled shrimp, tongarashi, cream cheese and Japanese mayonnaise	45
SAKE AVOCADO WRAP 88 cal. (*) Fresh salmon, crab stick, avocado, tongarashi, sweet wasabi and Japanese mayonnaise	40
TIGER ROLL 105 cal. (*) Fresh salmon, crab stick mix, cream cheese, fried tempura and eel sauce	45
CRUNCHY SPICY TUNA 105 cal. (N) Sweet wasabi Japanese mayonnaise, fresh tuna, tempura flakes, spring onion and tongarashi	35
ULTIMATE ROLL 128 cal. N Smoked salmon, avocado, grilled salmon, cream cheese and sweet wasabi Japanese mayonnaise	40
FIVE STARS ROLL 143 cal. (N) Fresh salmon, sweet wasabi Japanese mayonnaise, boiled shrimp, avocado and crab stick	40
RAINBOW ROLL 97 cal. Salmon, hamachi, mango and avocado	45
FRIED CRAZY ROLL 67cal. Boiled shrimp and crazy mix	40
SALMON TATAKI ROLL 171 cal. Salmon, avocado, crazy mix and fried shrimp	45
SPIDER ROLL 108 cal. Cream cheese, salmon and kani mono maki	40
CHICKEN TERIYAKI ROLL 95 cal. Chicken, avocado, mango and teriyaki sauce	35
STORM ROLL 86 cal. (*) Prawn tempura, crab stick, cucumber wrapper and wasabi	40
SALMON KING ROLL 134 cal. 🗴 Sashimi salmon, crab stick, teriyaki sauce, tongarashi,	

### ماكي سوشي رول (٣ قطع )

	•• ••
٤٥	تروپيكال رول ١٤١ س.ع. قريدس التمپورا، مانجو، مايونيز ياباني أڤوكادو، خيار مغ صلصة ثعبان البحر
٤.	چاردن رول ۱۷۱ س.ع. قریدس التمپورا، أڤوکادو، خس، تونجراتشي، مع الجبنة الکریمة
٤.	فوتو فايربول رول ١٨٢س.ج. <u>﴿</u> شرائح السلطعون، خيار، أقوكادو، سلمون طازج مع صلصة السريراتشي
٤.	بترفلاي رول ١٦٠ س.ج. خس، قريدس مسلوق ، أڤوكادو، خلطة شرائح السلطعون الحارة معَ المايونيز الياباني وصلصة ثعبان البحر
۳٥	أيس بيرچ رول ١٥٨ س.ج. 🏽 بي المايونيز الياباني و الوسابي تمپورا مقلية، شرائح السلطعون الحارة مع المايونيز الياباني و الوسابي
٤٥	ردسي رول ١٧٦ س.ح. شرائح السلطعون، قريدس مسلوق، تونجراتشي، جبنة كريمة مع المايونيز الياباني
٤.	ساكي أڤوچادو راپ ٨٨ س.ح. ﴾ سلمون طازج، شرائح السلطعون، أڤوكادو، تونجراتشي، مع وسابي المايونيز الياباني الحلو
٤٥	تايچر رول ١٠١س.م. <u>﴿</u> سلمون طازج، شرائح السلطعون، جبنة كريمة، تمپورا مقلية مع صلصة ثعبان البحر
۳٥	كرنشي سپايسي تونا ١٠١س.ج. ﴿ ﴿ ﴿ ﴿ ﴾ وسابي حلو، مايونيز ياباني، تونة طازجة، رقائق التمپورا، بصل مع تونجراتشي.
٤.	ألتاميت رول ١٢٨ س.ج. ﴿ ۞ سلمون مدخن، أقوكادو، سلمون مشوي، جبنة كريمة، مع وسابي المايونيز الياباني الحلو
٤.	فايڤ ستارز رول ١٤٣ س.ج. ﴿ اللَّ سلمون طازج، وسابي المايونيز الياباني الحلو، قريدس مسلوق أقوكادو، شرائح السلطعون
٤٥	رينبو رول ٩٧ س.ع. سلمون، هاماتشي، مانجو و أڤوكادو
٤.	<b>فرايد كريزي رول ٦٧</b> س.ج. قريدس مسلوق مع خلطة السلطعون
٤٥	سلمـون تاتاكي رول ۱۷۱ س.ج. سلمـون، أقوكادو، خلطة السلطعون و القريدس المقلي
٤.	سپایدر رول ۱۰۸ س.ج. جبنة کریمة، سلمون مع کاني مونو ماکي
۳٥	ترياكي الدجاج رول ٩٥ س.ج. دجاج، أقوكادو، مانجو وصلصة الترياكي
٤.	ستورم رول ٨٦ س.ج. 🏽 🗷 قريدس التمپورا، شرائح السلطعون ملغوف الخيار مغ الوسابي
٤o	سلمون كنج رول ١٣٤س.ج. ﴿ سلمون ساشيمي، شرائح السلطعون، صلصة الترياكي، تونجر اتشي، أقوكادو، مع البصل والخيار

45

avocado, spring onion and cucumber

## SUSHI A LA CARTE

# سوشي حسب الطلب

### ABURI SUSHI (3 PIECES)

ABURI PRAWN NIGIRI 124 cal. Flame-grilled prawn nigiri sushi drizzled with teriyaki sauce and Japanese mayonnaise	50
ABURI SALMON NIGIRI 112 cal. Flame-grilled salmon nigiri sushi drizzled with miso sauce and Japanese mayonnaise	50
ABURI SCALLOP NIGIRI 169 cal. Flame-grilled scallop nigiri sushi with teriyaki sauce and Japanese mayonnaise	45
ABURI TUNA NIGIRI 115 cal. Flame-grilled tuna nigiri sushi with teriyaki sauce and Japanese mayonnaise	45

SUSHI SETS	
NIGIRI SET (10 PCS) 280 cal. 2 Sake Sushi, 2 Maguro Sushi, 2 Ebi Sushi, 2 Kani Sushi, and 2 Hamachi Sushi	140
SASHIMI SET (12 PCS) 349 cal. (**) 3 Sake Sashimi, 3 Maguro Sashimi, 3 Hamachi Sashimi, and 3 Ebi Sashimi	160
MIX SET (20 PCS) 438 cal. (*) 3 California Roll, 3 Crazy Roll, 3 Crunchy Shrimp Roll, 3 the OMG Roll, 2 Sake Sushi, 2 Tuna Sushi, 2 Ebi Sushi, and 2 Hamachi Sushi	220
PARTY COMBO (15 PCS) 360 cal. (**) 3 Flying Salmon, 3 Salmon Skin, 3 Tropical Roll, 3 Red Sea Roll, and 3 California Roll	175
SOY SPECIAL PLATTER (24 PCS) 480 cal. (**) 3 Storm Roll, 3 Crunchy Spicy Tuna, 3 Spicy Salmon Roll, 3 Iceberg Roll, 3 Sunset Roll, 3 Crazy Roll, 2 Aburi tuna, 2 Aburi Salmon, 2 Aburi Scallop, and 2 Aburi Shrimp	290
ROYAL SALMON MIX (19 PCS) 390 cal. (**) 3 Spicy Salmon Roll, 3 Flying Salmon Roll, 3 Salmon Tataki Roll, 3 Salmon King Roll, 3 Salmon Skin Roll, 2 Nigiri, and 2 Sashimi	220
SHRIMP DELUXE (20 PCS) 345 cal. (x) 3 Tropical Roll, 3 Storm Roll, 3 Butterfly Roll, 3 Sunset Roll, 3 Crunchy Shrimp Roll, 2 Nigiri, and 3 Sashimi	220
SALMON AND TUNA COMBO (20 PCS) 410 cal. & 6 Spicy Salmon Roll, 6 Crunchy Spicy Tuna, 2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri, 2 Sake Sashimi, and 2 Maguro Sashimi	220
ASIA LIGHT MIX: (16 PCS) 355 cal. (2) 3 California Roll, 3 Spicy Salmon Roll, 2 Ebi Nigiri, 2 Unagi Nigiri, 2 Kani Nigiri, 2 Sake Sashimi, and 2 Maguro Sashimi	190
ABURI NIGIRI SET (4 PCS) 170 cal. Salmon, prawn, scallop and tuna nigiri – drizzled with	

## أبوري سوشي ( ٣ قطع )

0.	أبوري قريدس ناجيري ١٢٤ س.ج. قريدس ناچيري سوشي مشوي على اللهب مع القليل من صلصة الترياكي والمايونيز الياباني
0.	أبوري سلمون ناجيري ١١٣ س.ج. سلمون ناچيري سوشي مشوي على اللهب مع القليل من صلصة الميسو والمايونيز الياباني
٤٥	- أبوري سرطان البحر ناجيري ١٦٩س.م. سلطعون البحر ناچيري سوشي مشوي على اللهب مع صلصة الترياكي والمايونيز الياباني
Εσ	أبوري تونة ناجيري ١٥ س.ج. تونة ناچيري سوشي مشوي على اللهب مغ صلصة الترياكي والمايونيز الياباني

### تشكيللات من السوشي

١٦.	۳ إبي نتالثييمي
	٣ ساكُي ساشيمي ، ٣ ماچورو ساشيمي، ٣ هاماتشي ساشيمي
	مجموعة من الساشيمي (١٢ قطعة)٣٤٩س.ج. 🛞
18.	٢ كاني تُسوشي "مع ٢ هاماتشي سوشي "
	٢ سَاكُي سَوِشِّي، ٢ مَّاچُورُو سِوشي، ٢ إبي سَوْشي
	مجموعة من الناچيري (١٠ قطعة) ٣٨٠س.م.
	تستيلات فن انسوسي

محموعة مشكلة (۲۰ قطعة) ۳۸۸ س.م. 🏿
هیکوعه همصه رد احصه) ۱۰ ۱۰ هن ج. ۳ کلفورنیا رول، ۳ کریزی رول، ۳ کرنشی شرمپ رول،
۱ کھورتیا رول، ۱ کریري رول، ۱ کرنتني سرنتي رول، ۳ اِو اِم جي رول، ۲ ساکي سوشي، ۲ ماچورو سوشي،
۱،و ۱۹ بـي رون، ۱ ساني سوشي ۲ إبي سوشي، ۲ هـماتشي سوشي
ابِبِي تَسَوْتَنِي، اهمانَتَتِي تَسَوْتَنِي

 $\Gamma\Gamma_{\star}$ 

IVo

火	نشكيلة الاحتفال (١٥ قطعة) ٣٦٠س.م.
پیکال رول،	٣ فلاينچ سلمون ، ٣ سلمون سكن، ٣ ترو
	۴ ريد سي رول، ۳ کلفورنيا رول

	نشكيلة سوى الخاصة (٢٤ قطعة) ٤٨٠ س.م. 🏿
	٣ ستورم رول، ٣ كرنشي سپايسي تونة، ٣ سپايسي سلمون رول،
	٣ أيس بير چ رول، ٣ سن تُسيت رولَ، ٣ كريزي رول، ٢ أُبوري تونة،
Γ٩.	٢ أبوري سلمون، ٢ أبوري سكالوپ، ٢ أبوري تشرمپ

	تشکیلة السلمون روپال (۱۹ قطعة) ۳۹ س.ج. 🏽 🗴
	٣ سپايىسي سلمون رول، ٣ فلاينچ سلمون رول،
	٣ سلمون ۛتاتاكي رول، ٣ سلمون كنچ رول، ٣ سلمون سكن رول،
ГΓ٠	۲ ناچیري، ۲ ساشیمي

	قریدس دیلوکس (۲۰ قطعة) ۳۶۰س.ج. 🏿
	٣ تروپيکال رول، ٣ ستورم رول، ٣ بترفلاي رول، ٣ سن سيت رول،
ГГ.	٣ کرنشي شرمپ رول، ٢ ناچيري، ٣ ساشيّمي

	تشكيلة السلمون والتونة (٢٠ قطعة) ٤١٠ س.ج. 😕
	٦ سپايسي سلمون رول، ٦ کرنشي سپايسي تونة، ٢ ساکي ناچيري،
$\Gamma\Gamma_{\star}$	٢ ماچورو ناچيري، ٢ ساكي ساشيمي، ٢ ماچورو ساشيمي

	تشکیلة آسیا لایت (۱٦ قطعة) ۳۵۰ س.ج.
	٣ كلفورنيا رول، ٣ سبايسي سلمون رول، ٢ إبي ناچيري،
	٢ أوناچي ناچيري، ٢ كاني ناچيري، ٢ ساكي ساشيّمي،
19.	۲ ماچورو ساشیمي

تشكيلة من الأبوري ناجيري (٤ قطع) ١٧٠ س.ج. سلمون، قريدس، سرطان البحر ناچيري مع القليل من صلصة الترياكي والمايونيز الياباني

65

teriyaki sauce, and Japanese mayonnaise

# STARTER DISHES

# الأطباق الابتدائية

### **APPETIZERS**

WASABI PRAWN 200 cal. 🗷 Crispy prawn tossed in wasabi sauce	55
FIRE PRAWN 210 cal. (X) Crispy prawn tossed in a zesty spicy sauce	55
VEGETABLE SPRING ROLLS 80 cal. Cabbage, carrot and mushroom	40
FUSION SPRING ROLLS 210 cal. Prawns and avocado	55
CHANGHAI SPRING ROLLS 120 cal. Prawn and coriander leaves	50
VIETNAM SPRING ROLLS 60 cal. Carrot, spring onion, mint leaves and iceberg lettuce	35
SESAME SPRING ROLLS 160 cal. Prawn with leeks and celery	50
CANTONESE LETTUCE WRAP 180/160 cal. Your choice of chicken or seafood with baby com, mushroom and carrot served with iceberg lettuce	50/60
MONGOLIAN LAMB LETTUCE WRAP 260 cal. Slices of Mongolian lamb with iceberg lettuce	65
VEGETABLE LETTUCE WRAP 140 cal. Mixed vegetable with iceberg lettuce	40
PRAWN WITH LEMON GRASS 160 cal. Prawns with lemon herbs	55
PRAWN TEMPURA 164 cal. Fried prawns coated with tempura Japanese batter	70
PRAWN BALLS 180 cal. 😩 Deep fried minced prawns	60
CORN CHICKEN 130 cal. (*) Crispy shredded smoked chicken with garlic and onion	50
SALT AND PEPPER SQUID OR PRAWN 160 cal.  Your choice of squid or prawns tossed with com, salt and pepper mix, spring onion and garlic	60
CRISPY DUCK 580 cal. Crispy shredded duck with cucumber, scallion, pancake and hoision sauce	150
PRAWN DUMPLING 140 cal. Choice of steamed or fried dumplings stuffed with prawns, spring onion and Chinese cabbage	45
SESAME PRAWN 180 cal. Layer of shredded prawn on top of toast base	50
CHICKEN SATE 200/290 cal. N Chinese or Thai style	40/50
BUTTER PRAWN 210 cal. (*) Prawns with chili curry leaves and butter Malaysian style	50
MIXED APPETIZER 240 cal.	

### المقبلات

00	وسابي پرون ٢٠٠س.م. 🕟 قريدس مقرمش ملبس بصلصة الوسابي
00	فاير پرون ۲۱س.ج. <u>﴿</u> قريدس مقرمش ملبس بصلصة زستي الحارة
٤.	سبرنچ رول بالخضار ۸۰ س.ع. ملغوف، جزر و فطر
00	فیوجن سبرنچ رول ۲۱۰س.ج. قریدس و اُڤوکادو
0.	شانجهاي سبرنچ رول ١٦س.م. قريدس معَ أوراق الكزبرة
۳٥	قیتنام سبرنچ رول ٦٠ س.ج. جزر و بصل وورق النعناع و خس أیس بیرغ
0.	سبرنچ رول السمسم ،١٦س.ج. قريدس مع الكراث و الكرفس
٦./٥.	لفائف خس كانتونيز ١٦،/١٨٠س.ج. اختيارك من الدجاج أو ثمار البحر مع صغار الذرة، فطر و جزر يقدم مع لفائف الخس
٦٥	شرائح اللحم المنغولي مع لفائف الخس ٢٦س.ع. شرائح من لحم الضأن يقدم مع لفائف الخس
٤.	لفائف خس الخضار ١٤٠س.ج. خضار مشكلة تقدم مع لفائف الخس
00	قريدس مع العطرة ١٦٠س.ع. قريدس مع عشب الليمون
٧.	قريدس التمپورا ١٦٤س.م. قريدس مقلي ملبس بالتمپورا اليابانية
٦.	كرات القريدس ١٨٠س.ج. 😻 قريدس مغروم مقلي
0.	دجاج الذرة ٣٠٠ س.ج. ﴿ شرائح الدجاج المدخن بالثوم والبصل
٦.	حبًّار أو قريدس بالملح والفلفل الأسود .١٦س.م. ﴿ حبًّار أو قريدس مغطى بالذرة، الملح و الفلفل الأسود، البصل الأخضر والثوم
lo.	بط مقرمش ٨٠ه س.ج. قطع البط الـمـقـرمـشـة مع الـخـيـار، الـبصـل الأخـضر، الـفطـيـر وصـلصـة الهويزون
Εσ	العجين المدخن بالقريدس ١٤٠ س.ج. اختيارك من العجين المدخن المبخر أو المقلي المحشو بالقريدس، البصل الأخضر والملفوف الصيني
0.	قريدس السمسم ١٨٠س.ج. شريحة من الخبز المغطى بطبقة من القريدس المغروم
o./E.	ساتي دجاج ۲۹٬۲۰ س.ع. (۱۸ على الطريقة الصينية أو التايلندية
0.	قريدس الزبدة ٢١٠ س.ع. قريدس مغ اوراق الكري بالفلفل والزبدة
IF.	تشكيلة من المقبلات .٢٤ س.ج. سي ويد، قريدس السمسم، دجاج الذرة، و فيوجن سبرنج رول

Seaweed, sesame prawn, com chicken, fusion spring roll 120

Spicy Spicy Contain Nuts (cal.) calories - Adults need an average of 2,000 calories daily, this might vary from one to another.

# MAIN COURSES

### SEAFOOD

FISH WITH BANANA LEAF 420 cal. (X) Fish with shallot, tomato and coconut sauce	115
CANTONESE FISH WITH BLACK BEAN SAUCE 3	
Fish with green pepper and onion in black bean sauce	125
SWEET & SOUR FISH 300 cal. Fish with green, red pepper in sweet & sour sauce	120
CANTONESE FISH 320 cal. Steamed fish fillet with ginger and spring onion	120
KING PAO PRAWN 280 cal. (火) King prawns with mix of garlic, ginger, chilli and water chestnuts in our special Peking sauce	115
SWEET & SOUR PRAWN 220 cal. (§) King prawns with vegetables in sweet & sour sauce	115
MALAYSIAN PRAWN 220 cal. (N) King prawns with mix of yellow pepper, green pepper and pecan in a bell pepper sauce Malaysian style	120
PRAWN WITH BLACK BEAN SAUCE 260 cal. King prawns with green pepper, onion and garlic in a black bean sauce	120
HONG KONG PRAWN 200 cal. Steamed king prawns with ginger and spring onion Hong Kong style	115
XO PRAWN 220 cal. (*) King prawns with asparagus and carrot in our XO sauce Hong Kong style	120
FUSION ASPARAGUS PRAWN 350 cal. (**) Prawn fusion style with asparagus and mushroom	120
PRAWN WITH GARLIC BUTTER SAUCE 380 cal. King prawns and spring onion in a garlic butter sauce	<b>*</b> 120
XO SEAFOOD 360 cal. (X) Mixed seafood with asparagus and carrot in our XO sauce Hong Kong style	125
SCALLOP WITH BLACK BEAN SAUCE 260 cal. Scallop with mix of green pepper, onion and garlic in black bean sauce	115
XO SCALLOP 250 cal. & Scallop with asparagus in XO sauce Hong Kong style	120
TAMARIND PRAWN OR FISH 240/310 cal. (X) With shallot, dry chilli and coriander root	100/120
PRAWN WITH GREEN CURRY 320 cal. (*) Prawn with broccoli, carrot, basil leaves and coconut metals.	nilk 120
PRAWN WITH SPICY SICHUAN SAUCE 220 cal. Prawn with onions and green pepper	火 110
CHINESE LOBSTER 340/440 cal.  Lobster with choice of ginger and spring onion sauce or black bean sauce or Sichuan spicy sauce / add soft noodles	145/160

# الأطباق الرئيسية

## الأسماك وثمار البحر

IIo	سمك فع اوراق سجره المور ٤٢٠ س.م. (※) سمك مع الطماطم و البصل و صلصة جوز الهند
IF a	سمك الكانتونيز مع صلصة الفول الأسود .٣٢ س.ح. سمك مع الغلفل الأخضر والبصل بصلصة الغول الأسود
ΙΓσ	التنبيب بنغ العنعل الاختطر والبخطل بطنطة العول الانتتود
IF.	سمك حامض حلو٣س.م. سمك مع الفلفل الأخضر، فلفل أحمر بصلصة الحامض حلو ــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
IF.	سمك كانتونيز ،٣٢ س.ج. شريحة سمك مبخرة مع الزنجبيل والبصل الأخضر
IIo	قريدس كنچ پاو ۲۸۰س.ج. ﴿ قريدس كبير مخلوط مع الثوم، الزنجبيل، الفلفل ، ماء الكستناء مع صلصة بكين الخاصة بنا
llo	قریدس حامض حلو ، ۲۲ س. ع. ﴿ ﴾ قریدس کبیر مع الخضروات بصلصة الحامض حلو
IΓ٠	قريدس ماليزي . ٢٦ س.م. ﴿ ۞ ۞ قريدس كبير مع خليط من الغلغل الأصغر، الغلغل الأخضر وعين الجمل مع صلصة الغلغل على الطريقة الماليزية
IF.	قريدس مع صلصة الفول الأسود ٢٦٠س.ع. قريدس كبير مع الغلغل الأخضر، البصل والثوم في صلصة الغول الأسود
Ila	قريدس على طريقة هـونچ كـونچ٦س.ج. قريدس كبير مبخر مع الزنجبيل والبصل الأخضر على طريقة هونج كونج 
<u>IF.</u>	قريدس إكس أو ٢٠٠س.م. ﴿ قريدس كبير مع الهليون والجزر بصلصة إكس أو الخاصة بنا على طريقة هونج كونج
IΓ.	قريدس فيوجن الهليون ٣٥٠ س.ج. لحم بطريقة فيوجن مع الهليون والفطر
IΓ.	قريدس بصلصة الثوم والزبدة ٣٨٠س.م. ﴿ قريدس مع البصل الأخضر بصلصة الثوم والزبدة
ΙΓσ	ثمار البحر إكس أو ٣٦٠س.ج. ﴿ ثمار البحر مع الهليون والجزر بصلصة إكس أو الخاصة بنا على طريقة هونج كونج
IIo	سرطان بصلصة الفول الأسود ٢٦س.ج. سرطان البحر مع خليط من الفلفل الأخضر، البصل، الثوم بصلصة الفول الأسود
IF.	سرطان إكس أو ٢٥٠س.ج. ﴿ ﴾ سرطان البحر مع الهليون بصلصة إكس أو بطريقة هونج كونج
ΙΓ./Ι	قريدس أو سمك بالتمر الهندي ۳۱٬/۲٤.س.ح. 🛞 🕸 مع الكراث و الفلفل الجاف وجذر الكزيرة
IF.	قريدس بالكاري الأخضر ٣٠٠ س.ج. ﴿ ۞ ﴿ قريدس معَ البروكلي والجزر وأوراق الريحان وحليب جوز الهند
11.	قريدس مع صلصة السيشوان الحارة ،٢٢ س.ء. ﴿ فَرِيدَسَ مَعَ البَصَلُ وَالْفَلْفُلُ الْأَحْضَرِ ﴿ اللَّهِ الْمُنْفُلُ الْأَخْضُرِ
	الاستاكوزا الصينية .٤٤٠/٣٤ س.م. استاكوزا مع اختيارك من صلصة الـزنجبيـل والبصل الأخضـر

أو صلصة الغول الأسود أو صلصة السييشوان الحارة

# MAIN COURSES

# الأطباق الرئيسية

### **MEAT**

BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE 400 cal. (X) Slices of beef with mushroom in a mild black pepper sauce	125
BEEF WITH BLACK BEAN SAUCE 430 cal. Slices of beef with onion, green pepper and garlic in a black bean sauce Hong Kong style	120
SWEET SICHUAN 360 cal. Slices of beef with spring onion, garlic, carrot and chilli	110
BEEF WITH SPICY SICHUAN SAUCE 400 cal. & Slices of beef with red pepper and white onion in our special Sichuan sauce	110
TERIYAKI BEEF 400 cal. 火 Beef with a teriyaki sauce	125
BEEF WITH OYSTER SAUCE 380 cal. Stir fried slices of beef with black mushroom, broccoli and carrot in an oyster sauce	120
KŌBE BEEF 410 cal. (火) Beef with our special Japanese sauce	120
FUSION ASPARAGUS BEEF 480 cal. (*) Beef fusion style with asparagus and shithakki mushroom	120
VEAL WITH GARLIC BUTTER SAUCE 600 cal. (§) Slices of veal and spring onion in a garlic butter sauce	135
BEEF WITH RED CURRY 620 cal. Beef with broccoli and mushroom in coconut milk	110
CHICKEN	
CHICKEN WITH BLACK BEAN SAUCE 280 cal. Slices of chicken with mix of onion, green pepper and garlic in a mild black bean sauce	80
CHICKEN WITH CASHEW NUTS 320 cal. (N) Diced chicken with cashew nuts and carrot	 85
SWEET & SOUR CHICKEN 180 cal. (§) Deep fried chicken in sweet & sour sauce with pineapple and green pepper	90
CHICKEN WITH SPICY SICHUAN SAUCE 270 cal. (*) Deep fried chicken with onion, bell pepper in sichuan sauc	80 e an
CHICKEN WITH BASIL 270 cal. Pan fried chicken with basil leavs	70
KING PAO CHICKEN 200 cal. & Slices of chicken in our special Peking sauce	80
CRISPY CHICKEN SWEET SICHUAN 210 cal. (X) Slices of chicken with spring onion and carrot in our special Sichuan sauce	80
CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE 230 cal. (**) Slices of chicken in a teriyaki sauce	 
CHICKEN WITH GREEN CURRY 330 cal. (*) (*) Chicken with broccoli and mushroom in coconut milk	80

اللحـوم . .

	لحم بصلصة الفلفل الأسود٤س.ج. 🏽
ΙΓο	شرائح اللحم البقري مع الفطر بصلصة الفلفل الأسود الخفيفة
	 لحم بصلصة الفول الأسود ٤٣٠ س.ج. ** مثارة عالم حالية في معالدة الشائد في عالث معالدة الشائد في عالث معالدة الشائد في عالث معالدة الشائد في عال
IF.	شرائح اللحـم البقري مع البصل، الغلفل الأخضر والثوم بصلصة الفول الأسود على طريقة هونج كونج 
П.	سيشوان حلو ٣٦ س.ع. شيرائح من اللحم البقري مع البصل الأخضر ، الثوم، الجزر و الغلفل
	 لحم مقرمش بصلصة السيشوان ٤٠٠س.ج. ﴿ * ثابةً مع الله هذا المالية على الله الله الله الله الله الله الله ال
11.	شرائح من اللحم البقري مع الغلغل الرومي الأحمر والبصل الأبيض بصلصة السيشوان الخاصة 
ΙΓο	لحم ترياكي ٤٠٠س.م. ﴿ ﴾ لحم بقري مع صلصة الترياكي
IF.	لحم بصلصة المحّار ٣٨٠ س.م. شرائح اللحـم البقري الـمقلي مغ الفطر الأسود والبروكولي والـجـزر بصلصة المحّار
IF.	لحم كوبي ٤١، س.ح. ﴿ ﴾ لحم بقري مع الصلصة اليابانية الخاصة بنا
IF.	ـــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
I#o	ــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
	لحم بالكاري الأحمر ٦٢٠ س.ع. لحم مع البروكلي والفطر بحليب جوز الهند
	الدجاج
<b>\(\lambda.\)</b>	دجاج بصلصة الفول الأسود ، ٣٨٠ س.ع. شرائح الدجاج مع خليط من البصل، الغلفل الأخضر والثوم في صلصة الفول الأسود الخفيفة
Λο	دجاج مع الكاجو ۳۰۰س.ع. (N مكعبات الدجاج مغ الكاجو والجزر
	دجاج حافض حلو ۱۸۰س.ج. ﴿ حجاج مقلى مع صلصة الحامض حلو، الأناناس
۸.	ديد ع تنعيبي مع طبيعة الطائلين عنو الأناتانين والفلفل الأخضر
۸.	دجاج مع صلصة السيشوان الحارة ،٢٧ س.ج. ﴿ ﴾ دجاج مقلي مئ البصل والفلفل وصلصة السيشوان
V.	دجاج بالريحان ۲۷۰س.ج. دجاج مقلي مع اوراق الريحان
۸.	ـــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
	حجاج شیوان حلو مقرمش ۲۱ س.ج. ﴿ شرائح الدجاج مع البصل والجزر بصلصة
۸.	السيشوان الخاصة
۸.	دجاج بصلصة الترياكي ٣٠٠س.ج. ﴿ ﴾ شرائح الدجاج بصلصة الترياكي
٨.	دجاج بالكاري الأخضر ٣٣٠ س.ح. ﴿ ﴾ ﴿ الله الله عنه البروكلي والفطر بحليب جوز الهند

 $<sup>\</sup>textcircled{\$} \ \, \text{Spicy} \ \ \textcircled{\$} \ \, \text{Gluten Free} \ \ \textcircled{N} \ \, \text{Contain Nuts (cal.) calories - Adults need} \\ \text{an average of 2,000 calories daily, this might vary from one to another.}$ 

# SIDE **ORDERS**

# الطلبات الجانبية

### **VEGETABLES**

MIX FRIED VEGETABLE 120 cal. Fried mushroom, Chinese cabbage, broccoli, baby corn, carrot and soy bean	45
	45
ASPARAGUS 75 cal. Stir fried asparagus with black bean sauce	60
CHINESE MUSHROOM & BROCCOLI 80 cal.	
Stir fried Chinese mushroom and broccoli in oyster sauce	50
EDAMAME 200 cal.	
Japanese soybean	40
SEAWEED 70 cal. N	
Fried broccoli leaves	35

### الخضروات

خضروات مشكلة مقلية ١٦٠ س.م.	
فطر، ملفوف صيني، بروكولي، صغار الذرة، جزر	
وفول الصوية	٤٥
Vo. in la	
قليون ٧٥ س.ج.	
قليون مقلي مع صلصة الفول الأسود	٦.
ما يورن ما	
قطر تعييني تنخ انبروتوني ۸۰ ش.خ.	
فطر صيني مع البروكولي ٨٠ س.ع. فطــر صينـي مقلــي مع البـروكولـي في صلصة المحُار	0.
م سات مواماء	
دامامي ۲۰۰۰.	
غول الصّوية اليابانية -	٤.
(N) 2V 2/4 a.u.	
سي ويد ۷۰ س.ج. ( <u>N</u> )	
وراق البركولي المقلبة	μa

### **RICE**

JAPANESE FRIED RICE 180 cal. (*) Rice mixed with pan fried egg, scallop, prawn, spring onion and green peas	45
EGG FRIED RICE 200 cal. (§) Rice mixed with pan fried egg, spring onion, carrot and green peas	35
VEGETABLE FRIED RICE 140 cal.	35
GARLIC FRIED RICE 140 cal.	30
STEAMED RICE 130 cal. 🖫	25
THAI RICE 200 cal. Rice mixed with prawn, fried eggs, basil paste and spring onions	40

### الأرز

٤٥	أرز مقلي ياباني ١٨٠س.ج. ﴿ أرز مخلوط معَ البيض، سرطان البحر، القريدس، البصل الأخضر والبازلاء الخضراء
۳٥	أرز مقلي مع البيض ٢٠٠س.ع. ﴿ أرز مخلوط مع البيض، البصل الأخضر ، الجزر والبازلاء الخضراء
۳٥	ــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
۳.	أرز مقلي بنكهة الثوم ١٤٠ س.ج. 😻
Γο	أرز مسلوق على البخار ٣٠س.م. 😻
٤.	ـــــــــــــــــــــــــــــــــــــ

### **NOODLES**

PAD THAI NOODLES 280 cal. (N) Noodles mixed with prawns, straw mushroom	
and red pepper	60
SINGAPORE NOODLES 200 cal.	
Noodles with curry, egg, prawns, chicken and red pepper	60
HOMEMADE NOODLES Our homemade noodles with your choice of:	
Vegetables 160 cal.	45
Chicken 220 cal.	50
Prawns 200 cal.	55
Beef 260 cal.	65

### الشعيرية

٦.	شعيرية تايلندية ،٢٨ س.م. (N) شعيرية مخلوطة مغ القـريدس، الفطــر والفلفل الأحمــر
٦.	شعيرية سنغافورية ٢٠٠س.ج. 🏵 شعيرية مع الكاري، البيض، القريدس، الدجاج والفلفل الأحمر
	شعيرية محضرة في المطعم شعيرية محضرة في المطعم مخلوطة باختيارك من:
Εσ	الخضار ١٦٠س.م.
σ.	الدجاج ٢٢٠ س.ع.
00	القريدىس ٢ س.م.
٦٥	اللحم ٢٦.س.ع.

# SIDE **ORDERS**

دلسكاا

### SOUPS

HOT AND SOUR SOUP 160 cal. (*)	45
SHARK FIN SOUP 220/180 cal. Choice of crab or chicken	80
SEAFOOD SOUP 180 cal.	50
SWEET CORN SOUP 160/140 cal. (*) Choice of crab or chicken	40
TOM YUM SOUP 190 cal. (火)	55
TOM KHA GAI SOUP 410 cal. (*) (*) With chicken and coconut milk	60
THAI NOODLE SOUP 400 cal. (*) (*) With prawn, coconut milk and noodles	60

Εσ	حساء الحامض حار ١٦٠س.ج. 🏿
۸.	حساء زعانف القرش ،۱۸۰/۲۲ س.م. مع اختيارك من السلطعون أو الدجاج
0.	حساء ثمار البحر ۱۸۰س.ع.
٤.	حساء الذرة الحلوة ١٦٠/١٦.س.م. 😻 مع اختيارك من السلطعون أو الدجاج
00	حساء التوم يوم ١٩٠س.ج. 🗴
٦.	حساء التوم کا جای ٤١٠ س.ج. 🛞 🎉 مع الدجاج و حليب جوز الهند
٦.	حساء الشعيرية التايلندي٤س.م. 😕 🔅 مع القريدس و حليب جوز الهند والشعيرية

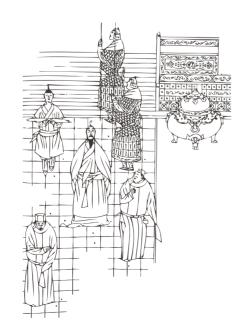
### SALADS

cherry tomato, bell pepper

TEMPURA SALAD 158 cal.  A bed of lettuce, lo lorosa, wakami, prawns tempura, cucumber and carrot with special sauce	60
SALMON TATAKI 272 cal. Lettuce topped with salmon in special sauce	75
SPICY SALMON SALAD 297 cal.   Diced salmon with tempura flakes and spicy sauce	70
THAI BEEF SALAD 280 cal. (*) Slices of beef with lettuce, cucumber, cherry tomato, green pepper and bean sprouts	60
KANI SALAD 143 cal. N A bed of iceberg lettuce, crab sticks, carrot, cucumber, tempura flakes and tobiko	55
CRUNCHY THAI SALAD 200 cal. (N) Peanuts, avocado, mango, red cabbage, lo lorosa lettuce,	

### السلطات

٦.	سلطة التمپورا ۱۰۸س.م. خس، لو لوروسا، واكامي، قريدس التمپورا، خيار، جزر مع الصلصة الخاصة
Vσ	سلمون تاتاكي ٢٧٢ س.م. خس مغطى بالسلمون والصلصة الخاصة
٧.	سلطة السلمون الحارة ٢٩٧س.ج. <u>﴿</u> قطع من السلمون مع رقائق التمپورا والصلصة الحارة
٦.	سلطة اللحم التايلندية .٢٨س.ج. 《 شرائح اللحم مع الخس والخيار والطماطم والفلفل الأخضر والكشمبة
00	سلطة كاني ۱۲۳ س.م. (N) خـس آيس بيرچ، شـرائـح السلـطعـون، جزر، خيـــار، رقائق الـتمـپورا و توبيـكـو
0.	سلطة تايلندية مقرمشة٢س.ج. ( الله في المرافية المرافية القوكادو، مانجو، كرمب أحمر، خس لـو لـوروسـا، طماطم و فلفل رومى



# BEVERAGES MENU

# قائمة المشروبات

COLD DRINKS		شروبات باردة	סג
FRESH JUICE 60-112 cal.	25	بائر طازجة ٦٠ـ ١١٣ـــم.	വ
BEER 40-145 cal.	15	اب الشعير ٤٠–١٤٥س.ع.	— شرا
SOFT DRINK 139 cal.	12	روبات غازیة ۱۳۹س.ج.	صـــــ
WATER ( Mineral / Sparkling ) 0 cal. S1	2/L24	- د (غازیة / فعدنیة ) ۰س.م.	صاء
SPARKLING JUICE 150-495 cal. S1	8/L40	— بائرغازیة ۱۵۰–۶۹۵س.م.	<u>⊃</u> c
GRAPE DRINK ( Red / White ) 125/90 cal.	65	اب العنب ( أحمر / أبيض ) ۹۰/۱۲۰ س.م.	— شرا
ICED TEA / WITH PEACH 3/50 cal.	20	ي مثلًج/مع الخوخ ٣/٠٥ س.ح.	شا,
MOCKTAILS		وكتيل	مر
BANANA BERRY FREEZE 170 cal. Pineapple, coconut cream, strawberry and banana	30	ا بيري فريز ١٧٠س.ج. س، قشدة جوز الهند، الغراولة والموز <b>٣.</b>	
MOJITO 95/139/150 cal.  Mint and lime juice / with strawberry or coconut juice	25	هيتو ۱۰٬/۱۳۹/۹۵ س.ح. ير الليم والنعناع /مع عصير الغراولة أو جوز الهند ٢٥	
SANGRIA 103 cal. Apple, pineapple and cranberry juice	30	نچيريا ۱۰۳س.ع. پر التفاح، الأناناس والتوت البري	
GRAPE SANGRIA 60 cal. Grape, orange and lime juice	35	نچيريا العنب ٦٠ س.ع. ير العنب، البرتقال والليم	
PINA COLADA 300 cal. Pineapple and coconut cream	30_	ا کولادا ۳۰ س.ع. س وقشدة جوزة الهند	
STRAWBERRY PINA COLADA 345 cal. Strawberry, pineapple and coconut cream	35	ا کولادا الفراولة ٣٤٥ س.م. ولة، أناناس وقشدة جوز الهند	
BLUE SKIES 340 cal. Pineapple, coconut cream, peach syrup and blue curaca	0 30	، سكايز ٣٤٠ س.م. اس ، قشدة جوز الهند وشراب الخوخ مع الكوراكاو الأزرق ٣٠	
SAUDI MOCKTAIL 25 cal.	25	عودي <i>ف</i> وکتيل ٢٥س.م.	<u>ک</u> سا
HOT DRINKS		شروبات ساخنة	םו
ESPRESSO 6 cal.	15	پریسـو ٦ س.e.	اسب
AMERECANO COFFEE 6 cal.	15	وة أميريكانو ٦ س.م.	قھ
ICED CARAMEL LATE 400 cal.	25	a کارامیل مثلجة ۵۰۰۰ س.e.	لاتي
COFFEE MOCHA 28 cal.	22	وة مـوکـا ۲۸س.م.	قھ
COFFEE LATE 67 cal.	22	وة لاتيه ٧٧ س.ع.	قھ
CAPPUCCINO 40 cal.	20	ــوتشينـو ٤٠ســــــــــــــــــــــــــــــــــــ	کاب
TEA 3 cal.	18	.و.س۳ ي	شا,
HOT CHOCOLATE 194 cal.	25	وكولاتة ساخنة ١٩٤س.م.	شـــ

# DESSERT MENU قائمة الحلويات

TROPICAL TOFFEE BANANA 280 cal.

Served with vanilla ice cream

تروپیکال توفی الموز تقدم مع آیس کریم الڤانیلا

45

BANANA SPRING ROLL 330 cal.

Served with vanilla ice cream

سبرنچ رول المـوز تقدم مع آيس كريم الڤانيلا

45

CHOCOLATE MOELLEUX 355 cal.

Served with vanilla ice cream

شوكولاتة الموليه تقدم مع آيس كريم القانيلا

50

CRÉME BRÛLÉE 450 cal.

کریم برولي

45

ICE CREAM 550 cal.

3 scoops of your choice of ice cream

آیس کریم ۳ کرات من اختیارک من الآیس کریم

45

FRUIT SALAD 270 cal. سلطة الفواكه مع آيس كريم الڤانيلا

45

TIRAMISU 290 cal. تیرامیسو

50

WHITE CHOCOLATE PARFAIT WITH RASPBERRY 363 cal. (N) بارفیه الشوکولاتة البیضاء مع التوت البری

55

س.ح. سعرة حرارية / يحتاج البالغون إلى ٢٫٠٠٠ سعرة حرارية في المتوسط يومياً ، وقد تختلف الاحتياجات الفردية من السعرات الحرارية من شخص لآخر.

cal. calories / Adults need an average of 2,000 calories daily, this might vary from one to another.

إذا رغبت في معرفة أي معلومات إضافية عن اختيارك أو عن البيانات الغذائية الإضافية ، لا تتردد في الاستفسار من أحد العاملين في خدمتك

الأسعار بالريال السعودي ويضاف لها ضريبة القيمة المضافة

If you're unsure of any of the items on our menu or need any nutrition information, please feel free to ask a member of staff.

Prices are in Saudi Riyal, VAT to be Added

أعضاء مجموعتنا Our group members







قاعة ليڤينتو والحفلات الخار حية



alrawasi.co